

SNI

SNI 01-3726-1995

Standar Nasional Indonesia



ICS 67.060

Badan Standardisasi Nasional



Daftar isi

| | Halaman |
|---------------------------------|---------|
| 1 Ruang lingkup | 1 |
| 2 Acuan | 1 |
| 3 Definisi | 1 |
| 4 Syarat mutu | 1 |
| 5 Cara pengambilan contoh | 3 |
| 6 Cara uji | 3 |
| 7 Syarat penandaan | 7 |
| 8 Cara pengemasan | 7 |

Tepung hunkwe

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan tepung hunkwe.

2 Acuan

SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*

SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba*

3 Definisi

Tepung hunkwe adalah tepung bahan kue yang dibuat dari pati kacang hijau (*pati Phaseolus Radiatus* L.) dengan atau tanpa penambahan zat warna dan atau aroma.

4 Syarat mutu

Syarat mutu tepung hunkwe sesuai dengan tabel.

Tabel syarat mutu

| No. | Kriteria uji | Satuan | Persyaratan |
|-----|-------------------|--------|-----------------|
| 1 | Keadaan | | |
| 1.1 | Bau | - | Normal |
| 1.2 | Rasa | - | Normal |
| 1.3 | Warna | - | Normal |
| 2 | Benda-benda asing | - | Tidak boleh ada |

Tabel (Lanjutan)

| | | | |
|------|--|--|-----------------|
| 3 | Serangga dalam bentuk stadia dan potongan-potongan | - | Tidak boleh ada |
| 4 | Jenis pati lain selain pati kacang hijau | - | Tidak boleh ada |
| 5 | Air | % b/b | maksimal 14 |
| 6 | Abu | % b/b | maksimal 0,5 |
| 7 | Serat kasar | % b/b | maksimal 0,5 |
| 8 | Derajat asam | ml.N.NaOH/ 100 gram | maksimal 2,0 |
| 9 | Kehalusan, lolos ayakan 100 mesh | % b/b | 99 |
| 10 | Bahan tambahan makanan : | Sesuai dengan SNI 01 - 0222 - 1995 *) | |
| 10.1 | Bahan pengawet | | |
| 10.2 | Pewarna | | |
| 11 | Cemaran logam : | | |
| 11.1 | Timbal (Pb) | mg/kg | maksimal 1,0 |
| 11.2 | Tembaga (Cu) | mg/kg | Maksimal 10,0 |
| 11.3 | Seng (Zn) | mg/kg | Maksimal 40,0 |
| 11.4 | Raksa (Hg) | mg/kg | Maksimal 0,05 |
| 12 | Arsen (As) | mg/kg | Maksimal 0,5 |
| 13 | Cemaran mikroba : | | |
| 13.1 | Angka lempeng total | koloni/g | Maksimal 10^6 |
| 13.2 | E.coli | APM/g | Maksimal 10 |
| 13.3 | Kapang | koloni/g | Maksimal 10^4 |

*) atau revisinya

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.2.

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.3 Benda-benda asing

6.3.1 Cara uji benda-benda asing sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.3.

6.3.2 Uji adanya serangga dalam bentuk stadia dan potongan-potongan.

Prinsip :

Mengamati contoh dengan menggunakan kaca pembesar dan mikroskop.

6.3.2.1 Peralatan

- a) Lempeng kaca
- b) Ayakan
- c) Kaca pembesar
- d) Mikroskop

6.3.2.2 Cara kerja

- a) 25 sampai 30 gram cuplikan ditekan di antara 2 lempeng kaca sampai tebalnya sekitar $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ cm, biarkan selama 24 jam.
- b) Dengan menggunakan kaca pembesar, amati pada permukaan kaca (atas, bawah), adanya jejak-jejak bekas pergerakan ulat.
- c) Ayak/saring cuplikan dan amati adanya larva kepompong atau serangga.
- d) Amati dengan mikroskop adanya telur.

6.4 Uji jenis pati/mikroskopis

Prinsip :

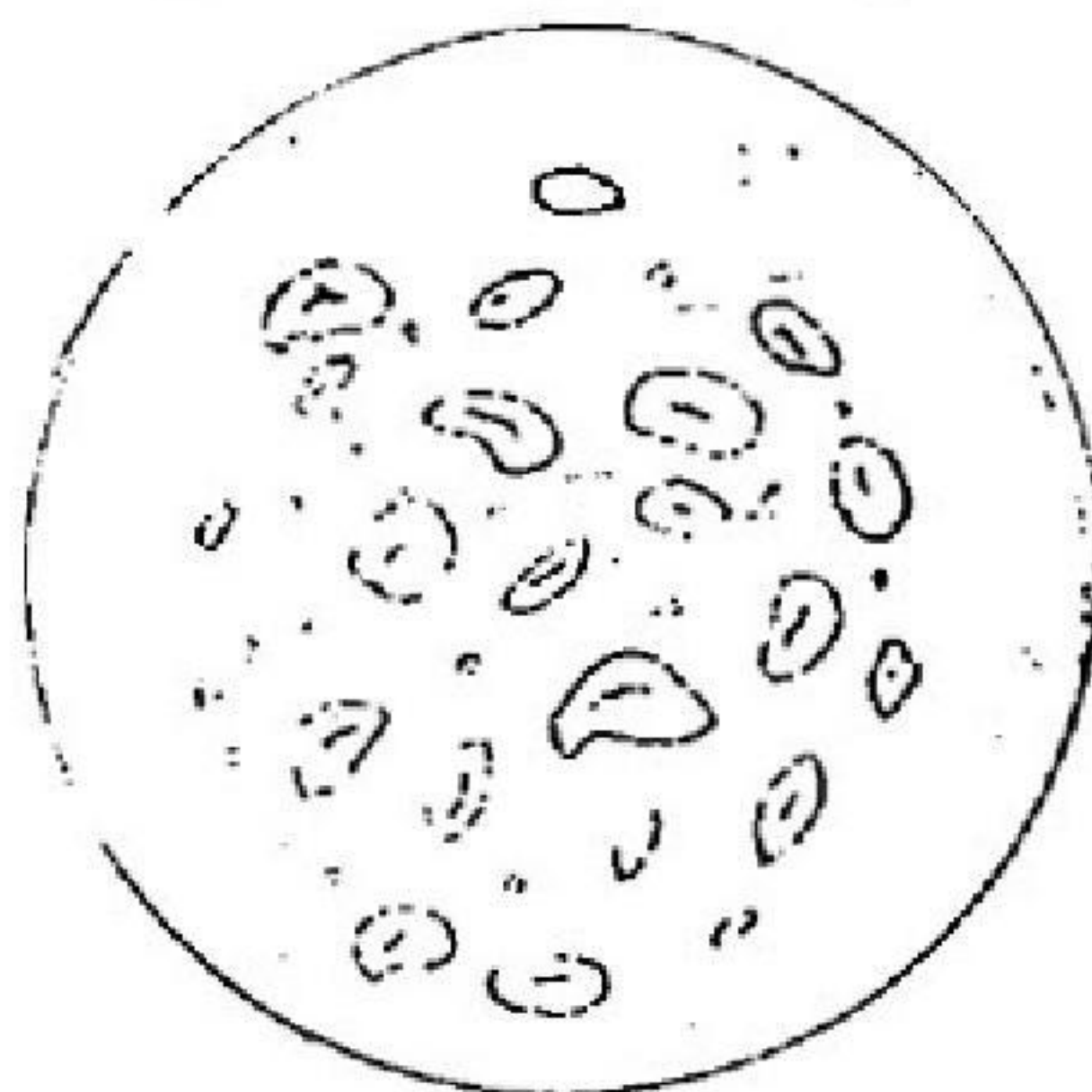
Membandingkan bentuk granula pati contoh dengan bentuk granula pati kacang hijau.

Peralatan

- a) Mikroskop
- b) Kaca alas
- c) Kaca penutup

Cara kerja

- a) Letakkan sedikit cuplikan di atas kaca alas, tambahkan sedikit air dan ratakan.
- b) Tutup dengan kaca penutup dan amati dengan mikroskop pada pembesaran 100 kali. Bandingkan dengan standar pati kacang hijau.



Gambar mikroskopis granula pati tepung kacang hijau/hunkwe

6.5 Kehalusan

Cara uji kehalusan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.4.

6.6 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.7 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

6.8 Serat kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 11.

6.9 Derajat asam

Prinsip

Pelarutan lemak dalam contoh dengan pelarut organik, dilanjutkan penitraran dengan basa.

6.9.1 Peralatan

- a) Buret mikro (10 ml)
- b) Erlenmeyer 250 ml

6.9.2 Perekaksi

- a) Etanol, C_2H_5OH 96%
- b) Larutan NaOH 0,05 N
- c) Larutan penunjuk Phenolphthalein, (PP) 1% dalam alkohol 60%.

6.9.3 Cara kerja

- a) Timbang dengan teliti 10 gram cuplikan, masukkan ke dalam erlenmeyer 250 ml, tambah 100 ml alkohol 96% netral dan biarkan selama 24 jam sambil berkali-kali digoyangkan, kemudian saring.
- b) Titar 50 ml saringan tersebut dengan NaOH 0,05 N dengan mempergunakan larutan penunjuk PP.

Perhitungan :

$$\text{Derajat asam} = \frac{100/50 \times V \times N \times 100}{W} \text{ ml N NaOH/100 gram contoh}$$

Keterangan :

W = Bobot cuplikan, gram

V = Volume NaOH, yang digunakan pada penitaran

N = Normalitas NaOH, yang digunakan untuk menitar

6.10 Bahan tambahan makanan

6.10.2 Bahan pengawet

Cara uji bahan pengawet sesuai dengan SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan.*

6.10.2 Bahan pewarna

Cara uji bahan pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01 - 2895 -1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan.*

6.11 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam.*

6.12 Cemarkan arsen (As)

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

6.13 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang R.I. Nomor 23 Tahun 1992, *tentang Kesehatan*

8 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id